



დამტკიცებულია

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“  
დირექტორის № 27 30.06.2014 წლის  
ბრძანებით

## სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“

საგანმანათლებლო პროგრამა: სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტი

მესამე საფეხური

პროგრამის ხელმძღვანელი: ნანა გელაშვილი

2014

## 1. ზოგადი ნაწილი

### 1.1 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეციალობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს ელექტროკოსის პროფესიულ სტანდარტს;
- განათლებისა და მეცნიერების მისისტრის 121/ნ.(10.12.2010)-ე ბრძანებას -ე ბრძანებას "პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის" შესახებ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდა მარეგულირებელ დოკუმენტებს:

"სწავლის პროცესის მარეგულირებელი წესი"

### 1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტი

### 1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტი (041059)

### 1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

### 1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

60 კრედიტი (1500სთ); თეორიულ კურს ეთმობა 40% ,24 კრედიტი (600სთ); სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას 60%,36 კრედიტი (900 სთ). 1 კრედიტი ასახავს 25 საათს.

### 1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ხანგრძლივობაა-41 კვირა, თეორიული სწავლების ხანგრძლივობაა -32 კვირა, საწარმოო პრაქტიკის-9 კვირა.(მათ შორის თეორიული და პრაქტიკული მეცადინეობების შუალედური და დასკვნითი გამოცდებისათვის საჭირო დრო).

## 2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

### 2.1. მინიმალური განათლება

საბაზო განათლება.

## 2.2. მინიმალური ასაკი

-

## 2.3. კვალიფიკაცია

-

## 2.4. შიდა შესარჩევი კონკურსის წესი და პირობები

-

## 2.5. ქართული ენის ფლობის დონე პროგრამის გავლის მსურველთათვის, ვისთვისაც ქართული ენა არ არის მშობლიური

ქართული ენის ცოდნა ზოგადი განათლების საბაზო დონეზე, რომელიც აუცილებელია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დასაძლევად.

## 2.6. უცხოენოვან პროგრამებზე იმ უცხოური ენის ფლობის დონე, რომელზეც მიმდინარეობს სწავლება

## 3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

აღნიშნული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- დასქმდეს შრომით ბაზარზე მინიჭებული სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისად; სასურსათო პროდუქტების წარმოების მცირე და დიდი საწარმოებში, სასერტიფიკაციო და კვლევით ლაბორატორიებში, მონიტორინგის უწყებებში და ორგანიზაციებში
- განაგრძოს სწავლა უფრო მაღალი ,მე-4 საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად თუ აკმაყოფილებს საგანმანათლებლო დონის მისაღებ მოთხოვნებს;
- განაგრძოს სწავლა პროფესიული კვალიფიკაციის შესაცვლელად და ასამაღლებლად სწავლის მეშვეობით.

## 4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, მოამზადოს მესამე საფეხურის სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტი, რომელსაც ექნება ამ სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების და ზოგადი კონცეპციების ცოდნა და გააცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს. შეძლოს სასურსათო პროდუქტების წარმოებისასთვის განკუთვნილი ნედლეულის ხარისხის განსაზღვრა, ტექნოლოგიური ოპერაციების ჩატარება, ხელსაწყო - აპარატურის მუშა მდგომარეობაში მოყვანა, კვების პროდუქტების ტექნო-ქიმიური მაჩვენებლის განსაზღვრა. საჭიროა გამოუმუშავდეს უნარ-ჩვევები რომ კურსდამთავრებული საამქროში, ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში, თევზსაშენ მეურნეობებში, სურსათის უვნებლობის სამსახურში.

## ძირითადი კომპეტენციები:

- კომუნიკაციის, გუნდური მუშაობის
- სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენების
- პრობლემის გადაჭრის
- ჯანდაცვისა და უსაფრთხოების
- ფიზიკური ამტანობა
- სიფრთხილე
- პასუხისმგებლობა

## ტექნიკური და სპეციფიური კომპონენტები:

- ტექნიკური და სხვა ნორმატიული დოკუმენტების გამოყენების
- სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზების (მომზადება, მოწყობა)
- დეფექტების გამოვლენის
- აღმოჩენილი დაზიანებებისა და სხვა უწყესივრობების აღმოფხვრის
- სამუშაოს შემოწმების (ტესტირება) და დოკუმენტურად გაფორმების
- შესრულებული სამუშაოს ჩაბარების

სტუდენტებს ასევე გამოუმუშავდებათ კრიტიკული, ანალიტიკური და რაოდენობრივი აზროვნების უნარები. ისინი შეძლებენ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებას .

ამთავრებული დასქმდეს: რძის გადამამუშავებელ კომბინატებში, პურისა და პურ-პროდუქტების

## 5. სასწავლო გეგმა

### 5.1. სწავლის შედეგები/მიღწევის კრიტერიუმები - პროგრამის სასწავლო კურსები/ მოდულები

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (შ.კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/ მოდულები
<b>ს.შ.1</b> შეუძლია უსაფრთხოების წესების დაცვა ლაბორატორიებში და წარმოებებში მუშაობის დროს	
კ.1.1. შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება	სასწავლო პრაქტიკა
კ.1.2. იცის და შეუძლია უსაფრთხოების წესების დაცვა წარმოება-დაწესებულებებში მუშაობის დროს	სასწავლო პრაქტიკა
კ.1.3. შეუძლია პირველადი დახმარება	სასწავლო პრაქტიკა
კ.1.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.2</b> იცის თუ როგორ უნდა იყოს ქიმიური ლაბორატორია აღჭურვილი, ლაბორატორიაში მუშაობის წესები, ლაბორატორიაში გამოყენებული რეაქტივები, შეუძლია წყლის ანალიზის გაკეთება	
კ.2.1. მუშაობს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა

კ.2.2.იცავს უსაფრთხოების წესებს	სასწავლო პრაქტიკა
კ.2.3 იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა
კ.2.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
კ.2.5 რეაქტივებს ირჩევს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
<b>ს.შ3 იცის და შეუძლია მარცვლის კლასიფიკაცია,ქიმიური შედგენილობა,საფეკვავი და პურსაცხოზი თვისებები,მარცვლის შენახვის ორგანიზაცია,მისი გადამუშავება ფეკვილად და ბურღულად</b>	
კ.3.1იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა
კ.3.2იცის მარცვლის შედგენილობა და ქიმიური თვისებები	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია
კ.3.3იცის საფეკვავი და პურსაცხოზი თვისებები	სასურსათო პროდუქტების წარმოების მანქანა დანადგარები
კ.3.4 იცავს საწარმოში მუშაობის წესებს და უსაფრთხოებას	სასწავლო პრაქტიკა
<b>ს.შ 4. შეუძლია პურის ცხოზის ტექნოლოგია</b>	
კ.4.1 ნედლეულს ირჩევს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
კ.4.2 იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა
კ.4.3 იცის პურის ცხოზის ტექნოლოგია	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია
კ.4.4 იცავს უსაფრთხოების წესებს	სასწავლო პრაქტიკა
კ.4.5 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.5 იცის საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია,ტექნოლოგია, შეუძლია საკონდიტრო საამქროში საკონდიტრო ნაწარმის წარმოება, შეხვევა და შეფუთვა</b>	
კ.5.1 ნედლეულს ირჩევს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა

კ.5.2 იცავს ტექნოლოგიურ პროცესს	სასწავლო პრაქტიკა
კ.5.3 იცის საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია და ტექნოლოგია,	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია
კ.5.4 იცავს უსაფრთხოების წესებს	სასწავლო პრაქტიკა
კ.5.5 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.6 იცის ხორცის და ხორცპროდუქტების ქიმიური შედგენილობისა და კვებითი ღირებულების განსაზღვრა, შეუძლია ხორცის პირველადი დამუშავება</b>	
კ.6.1 იცის ხორცისა და ხორცპროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია
კ.6.2 შეუძლია ხორცის პირველადი დამუშავება	სასწავლო პრაქტიკა
კ.6.3 იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა
კ.6.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.7 შეუძლია ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება, ხორცის ორგანოლოგიური დათვალიერება, გამოკვლევა ბრუცელოზაზე, PH-ის განსაზღვრა, ბენზიდინის სინჯით ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება</b>	
კ.7.1 მუშაობს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
კ.7.2 იცის ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება	ტექნო-ქიმიური კონტროლი
კ.7.3 იცავს ჰიგიენის წესებს	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.8 იცის ხილის კლასიფიკაცია და სპეციფიკა, ხილის ბიოქიმიური თვისებები, მისი მნიშვნელობა კვების ფიზიოლოგიაში, ხილის შენახვის უნარიანობის თეორიული საფუძვლები, ცვლილებები შენახვის დროს</b>	
კ.8.1 ფლობს ხილის კლასიფიკაციას, მის მნიშვნელობას, შენახვის უნარიანობის საფუძვლებს	-სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია, საინფორმაციო საკომუნიკაციო ტექნოლოგიები  -ტექნო-ქიმიური კონტროლი
<b>ს.შ.9 იცის და შეუძლია ყველის დამზადება</b>	
კ.9.1 მუშაობს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
კ.9.2 იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა

კ.9.3 იცავს ჰიგიენის წესებს	-სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია,  -სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ10 შეუძლია რძის ვარგისიანობის შემოწმება, რძის ორგანოლექტიკური დათვალიერება, რძეში წყლის, მშრალი ნივთიერებების, ცხიმების, ცილების, რძის შაქრის, მჟავიანობის განსაზღვრა</b>	
კ.10.1 მუშაობს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
კ.10.2 იცავს სამუშაოს თანმიმდევრობას	სასწავლო პრაქტიკა
კ.10.3 სამუშაო მასალას ირჩევს სწორად	სასწავლო პრაქტიკა
კ.10.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	-სასურსათო პროდუქტების ტექნო-ქიმიური კონტროლი -სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება
<b>ს.შ.11 იცის მომავალი კარიერის დაგეგმვისათვის პირველადი აღრიცხვიანობის, დოკუმენტაციის წარმოება, სასწყოზე მარაგის და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ცატარების პროცედურა</b>	
კ.11.1 იცის პროცესის ნორმირება და სტანდარტები	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები
კ.11.2 იცის ნედლეულის ხარჯვის ნორმების გაანგარიშება	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები
<b>ს.შ 12. შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე. ეფექტურად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება</b>	
კ.12.1 შეუძლია ეფექტურად გამოიყენოს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული საკომუნიკაციო საშუალებები	ინფორმაციული ტექნოლოგიები
კ.12.2 შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება	უცხო ენა-ინგლისური
<b>ს.შ 13. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.</b>	
-ყოველგვარ სიტუაციაში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.  -აცნობიერებს აღნიშნულ სფეროში შრომის უსაფრთხოების, ჰიგიენის დაცვის მოთხოვნებსა და ნორმებს	-სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება  -სასწავლო პრაქტიკა



5.2. სასწავლო კურსების/მოდულების ჩამონათვალი, სწავლების ფორმა(ტიპი), საათებისა და კრედიტების განაწილება

	სასწავლო კურსები/მოდულები	კრედიტების რაოდენობა	საათების განაწილება					სულ საათების რაოდენობა	
			საკონტაქტო საათები						დამოუკიდებელი საათები
			ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		
	<b>ზოგადი სასწავლო კურსები</b>								
1.	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	2	31				2/1	16	50
2.	უცხო ენა(ინგლისური)	2	31				2/1	16	50
3.	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	2	31				2/1	16	50
	<b>სპეციალური თეორიული სასწავლო კურსები</b>								
4.	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	8	155				3/1	41	200
5.	სასურსათო პროდუქტების წარმოების მანქანა დანადგარები	4	62				2/1	35	100
6.	ტექნო-ქიმიური კონტროლი	4	62				2/1	35	100
7.	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება	2	31				2/1	16	50
	<b>სპეციალური პრაქტიკული სასწავლო კურსები</b>								
8.	სასწავლო პრაქტიკა	23			558		12/5		575
9.	საწარმოო პრაქტიკა	13				320	3/2		325
10.	შეჯამებული კრედიტები/საათები	60	403		558	320	30/14	175	1500

### 5.3. სწავლების პროცესის ორგანიზება

პროგრამის განხორციელების დროს ყველა დისციპლინისათვის კვირეული დატვირთვა ნაწილდება თანაბრად. 32 კვირის განმავლობაში მიმდინარეობს სწავლება და ხდება შუალედური შეფასებების ჩატარება თითოეული კურსის საპროგრამო მასალიდან გამომდინარე, თეორიული კურსის დამთავრების შემდეგ ხდება 9 კვირის განმავლობაში საწარმოო პრაქტიკის გავლა. საწარმოო პრაქტიკის ყოველდღიური დატვირთვა შეადგენს 8 სთ-ს, სულ-320 სთ, პრაქტიკის შუალედური გამოცდა-3 სთ. დასკვნითი გამოცდა-2 სთ.

სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული კრედიტების ათვისება წარმოადგენს პროფესიული სტუდენტისათვის კვალიფიკაციის მინიჭების საფუძველს.

#### სასწავლო კურსების/მოდულების კვირეული განაწილება

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	III კვირა	IV კვირა	V კვირა	6-31 კვირა	შუალედური გამოცდების სთ-ები	ბოლო 1 კვირა-დაკვნიტი გამოცდა	(8 კვირა) საწარმოო პრაქტიკა	ბოლო 1 კვირა-დაკვნიტი გამოცდა.საწარმოო პრაქ.	ჯამი 41
	უცხო ენა(ინგლისური)	1	1	1	1	1	1.....1	2	1			34
	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	1	1	1	1	1.....1	2	1			34
	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	1	1	1	1	1	1.....1	2	1			34
	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება	1	1	1	1	1	1.....1	2	1			34
	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	5	5	5	5	5	5...5	3	1			159
	სასურსათო პროდუქტების წარმოების მანქანა დანადგარები	2	2	2	2	2	2.....2	2	1			65
	ტექნო-ქიმიური											

კონტროლი	2	2	2	2	2	2.....2	2	1			65
სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18	18....18	12	5			575
საწარმოო პრაქტიკა							3		320	2	325
ჯამი	31	31	31	31	31	31....31	30	12	320	2	1325

#### 5.4. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

პროგრამის სწავლება განისაზღვრება 41 კვირა; თეორიული სწავლება და სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს 32 კვირის განმავლობაში , რასაც მოსდევს 9 კვირიანი საწარმოო პრაქტიკა.

40%- (24 კრედიტი -600 სთ) ეთმობა თეორიულ სწავლებას, 60%-(36 კრედიტი-900 სთ) სასწავლო-საწარმოო პრაქტიკას .

სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს თეორიულ სწავლებასთან ერთად, ხოლო საწარმოო პრაქტიკა გათვალისწინებულია თეორიული და სასწავლო პრაქტიკის კურსის დასრულების შემდეგ .

სასწავლო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 18 სთ-ს, ხოლო თეორიულის კი 13 სთ-ს, სასწავლო პროცესის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 31 სთ-ს, საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვაა 40

#### 6. სწავლებისა და სწავლის მიდგომები

პროგრამის სწავლის შედეგების ეფექტურად მისაღწევად, სწავლებისა და სწავლის მიდგომების შემუშავებისას გათვალისწინებულია პროგრამის თავისებურება, პოტენციურ სტუდენტთა საჭიროებები და დამსაქმებელთა მოთხოვნები. თითოეული საგნის სწავლების მეთოდიკა დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

პროგრამა არის სტუდენტზე ორიენტირებული, ემსახურება შრომის ბაზრისთვის აუცილებელი პრაქტიკული უნარ-ჩვევების გამომუშავებას. პროგრამის ფარგლებში გამოიყენება სწავლების შემდეგი მეთოდები:

- ლექცია
- სემინარი,
- დისკუსია
- როლური თამაშები
- სიმულაცია
- პრეზენტაცია
- დემონსტრირება
- პრაქტიკული სავარჯიშო
- ინსტრუქტაჟი
- კონსულტაცია
- დაკვირვება

- სიტუაციური ამოცანა

## 7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრებას, სამუშაო ჯგუფში მუშაობას;
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- პროექტებზე მუშაობა;
- შემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;
- სხვა დატვირთვა, რომელიც ემსახურება სწავლის შედეგების მიღწევას.

## 8. შეფასების სისტემა

### 8.1. პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება

კრედიტის მინიჭება შესაძლებელია მხოლოდ სილაბუსით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც აისახება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება #121/ნ 2010წლის 10 დეკემბერი ქ. თბილისი. “პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ“ მუხლი 4. პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება ამ მუხლის პუნქტით 2 (ა) გათვალისწინებული ერთ–ერთი დადებითი შეფასების მეშვეობით.

შეფასების სისტემით დასაშვებია:

ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება:

ა.ა) (ა) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

ა.ბ) (ბ) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

ა.გ) (გ) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71–80%;

ა.დ) (დ) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61–70%;

ა.ე) (ე) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51–60%;

ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება:

ბ.ა) (FX) ვერ ჩააბარა – მაქსიმალური შეფასები 41–50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და რომ ეძლევა შესაძლებლობა, ჩააბაროს დამატებითი გამოცდა დამოუკიდებლად მუშაობის შემდეგ;

ბ.ბ) (F) ჩაჭრა 40% ან ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო კურსის/მოდულის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია და მითითებულია 100 ქულაში შუალედური და საბოლოო შეფასების წილი.

დაუშვებელია პროფესიული სტუდენტის სწავლის შედეგების ერთჯერადი შეფასება მხოლოდ საბოლოო გამოცდის საფუძველზე. შეფასება უნდა მოიცავდეს:

ა) შუალედურ შეფასებას;

ბ) საბოლოო გამოცდის შეფასებას;

საბოლოო გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში გამოცდიდან, სულ მცირე, 10 დღეში პროფესიულ სტუდენტს დამატებითი გამოცდის ჩაბარების უფლება აქვს.

### 8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული სავარჯიშო

სიმულაცია

სიტუაციური ამოცანა

პროექტი  
დემონსტრირება  
პრეზენტაცია

შემცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ტესტი  
ზეპირი გამოცდა  
წერიტი ნაშრომი  
სიტუაციური ამოცანა  
პრეზენტაცია

### 8.3. სიზუსტის ხარისხი

ტესტში მრავალი არჩევითი პასუხით, თითოეული სწორი პასუხი ფასდება 1 ქულით, მცდარი პასუხი 0 ქულით. ტესტში ღია პასუხით სწორე პასუხს ენიჭება 2 ქულა, არასწორ პასუხს-0 ქულა, არასრულ სწორ პასუხს-1 ქულა.

### 8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

შუალედური და დასკვნითი შეფასებებისათვის გამოყოფილი დრო ნაჩვენებია სასწავლო გეგმასა და შესაბამისი სასწავლო კურსების

სილაბუსებში. ტესტირება საგნის სპეციფიკიდან გამომდინარე გაგრძელდება 1-2 სთ-ი, ხოლო პრაქტიკული კომპეტენციების შესფასებლად დრო განისაზღვრება კომპეტენციის კომპლექსურობის მიხედვით.

**8.5. განმეორებითი შეფასება** თუკი შეფასების განმავლობაში ვერ მოხდა კომპეტენციის მტკიცებულების დემონსტრირება, უარყოფითად შეფასებული ნაწილი ხელახლა შეფასდება.

### 8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები (ს.შ.)	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
ს.შ.1 შეუძლია უსაფრთხოების წესების დაცვა ლაბორატორიებში და წარმოებებში მუშაობის დროს	კ.1.1. შეუძლია სამუშაო ადგილის მომზადება კ.1.2. იცავს უსაფრთხოების წესებს წარმოების დროს კ.1.3. იცნობს პირველადი დახმარების წესებს კ.1.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	დაკვირვება სიტუაციური ამოცანა სიტუაციური ამოცანა

		დაკვირვება
ს.შ. 2 იცის და შეუძლია,თუ როგორი უნდა იყოს ქიმიური ლაბორატორია აღჭურვილი,ლაბორატორიაში მუშაობის წესები,ლაბორატორიაში გამოყენებული რეაქტივები,წყლის ანალიზის გაკეთება	კ.2.1.მუშაობისსწორად კ.2.2.იცავსუსაფრთხოებისწესებს კ.2.3 იცავსსამუშაოსთანმიმდევრობას კ.2.4 იცავსჰიგიენისწესებს კ.2.5 რეაქტივებსირჩევსსწორად	დაკვირვება სიტუაციური ამოცანა დაკვირვება დაკვირვება დაკვირვება
ს.შ. 3იცის და შეუძლია მარცვლის კლასიფიკაცია,ქიმიური შედგენილობა,საფქვავი და პურსაცხოზი თვისებები,მარცვლის შენახვის ორგანიზაცია,მისი გადამუშავება ფქვილ და ბურღულად	კ.3.1იცავსსამუშაოსთანმიმდევრობას კ.3.2იცისმარცვლისშედგენილობადაქიმიურითვისებები კ.3.3იცისსაფქვავიდაპურსაცხოზითვისებები კ.3.4 იცავსსაწარმოშიმუშაობისწესებსდაუსაფრთხოებას	სიტუაციური ამოცანა ზეპირი ზეპირი დაკვირვება
ს.შ 4იცის და შეუძლია პურის ცხოზის ტექნოლოგია	კ.4.1 ნედლეულსირჩევსსწორად კ.4.2 იცავსსამუშაოსთანმიმდევრობას კ.4.3 მუშაობისსწორად კ.4.4 იცავსუსაფრთხოებისწესებს კ.4.5 იცავსჰიგიენისწესებს	დაკვირვება დაკვირვება ტესტური დაკვირვება დაკვირვება დაკვირვება
ს.შ.5 იცის საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია,ტექნოლოგია, შეუძლია საკონდიტრო საამქროში საკონდიტრო ნაწარმის შეხვევა და შეფუთვა	კ.5.1 ნედლეულსირჩევსსწორად კ.5.2 იცავსტექნოლოგიურპროცესს კ.5.3 იცის საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია და ტექნოლოგია კ.5.4 იცავსუსაფრთხოებისწესებს	დაკვირვება დაკვირვება ტესტი დაკვირვება დაკვირვება

	კ.5.5 იცავსჰიგიენისწესებს	
ს.შ.6 იცის, ხორცის და ხორცპროდუქტების ქიმიური შედგენილობისა და კვებითი ღირებულების განსაზღვრა, შეუძლია ხორცის პირველადი დამუშავება	კ.6.1 იცის ხორცისა და ხორცპროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია კ.6.2 შეუძლია ხორცის პირველადი დამუშავება კ.6.3 იცავს სამუშაოსთან მიმდევრობას კ.6.4 იცავს ჰიგიენის წესებს	ტესტური დაკვირვება დაკვირვება დაკვირვება
ს.შ.7 შეუძლია ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება, ხორცის ორგანოლექტიკური დათვალიერება, გამოკვლევა ბრუცელოზზე, PH-ის განსაზღვრა, ბენზიდინის სინჯით ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება	კ.7.1 მუშაობს სწორად კ.7.2 იცის ხორცის ვარგისიანობის შემოწმება კ.7.3 იცავს ჰიგიენის წესებს	სიტუაციური ამოცანა დაკვირვება ტესტი
ს.შ.8 იცის ხილის კლასიფიკაცია და სპეციფიკა, ხილის ბიოქიმიური თვისებები, მისი მნიშვნელობა კვების ფიზიოლოგიაში, ხილის შენახვის უნარიანობის თეორიული საფუძვლები, ცვლილებები შენახვის დროს	კ.8.1 ფლობს ხილის კლასიფიკაციას, მის მნიშვნელობას, შენახვის უნარიანობის საფუძვლებს	ტესტური
ს.შ.9 იცის და შეუძლია ყველის დამზადება	კ.9.1 მუშაობს სწორად კ.9.2 იცავს სამუშაოსთან მიმდევრობას კ.9.3 იცავს ჰიგიენის წესებს	დაკვირვება სიტუაციური ამოცანა დაკვირვება

<p>ს.შ10 შეუძლია რძის ვარგისიანობის შემოწმება, რძის ორგანოლექტიკური დათვალიერება, რძეში წყლის, მშრალი ნივთიერებების, ცხიმების, ცილების, რძის შაქრის, მჟავიანობის განსაზღვრა</p>	<p>კ.10.1 მუშაობსწორად  კ.10.2 იცავსსამუშაოსთანმიმდევრობას  კ.10.3 სამუშაომასალასირცევსწორად  კ.10.4 იცავსჰიგიენისწესებს</p>	<p>დაკვირვება  დაკვირვება  დაკვირვება  დაკვირვება</p>
<p>ს.შ.11 იცის მომავალი კარიერის დაგეგმვისათვის პირველადი აღრიცხვიანობის, დოკუმენტაციის წარმოება, სასწყოზე მარაგის და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ცატარების პროცედურა</p>	<p>კ.11.1 იცისპროცესისნორმირებადასტანდარტები  კ.11.2 იცისნედლეულისხარჯვისნორმებისგაანგარიშება</p>	<p>ტესტური  ტესტური</p>
<p>ს.შ 12. შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე. ეფექტურად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და</p>	<p>კ12.1 შეუძლია ეფექტურად გამოიყენოს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული საკომუნიკაციო საშუალებები  კ.12.2 შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება</p>	<p>ტესტი  ტესტი</p>
<p>ს.შ 13. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.</p>	<p>-ყოველგვარ სიტუაციაში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.  -აცნობიერებს აღნიშნულ სფეროში შრომის უსაფრთხოების, ჰიგიენის დაცვის მოთხოვნებსა და ნორმებს</p>	<p>დაკვირვება  ტესტი</p>

თითოეული სგნის სწავლების შედეგების შეფასების მეთოდები და ინსტრუმენტები დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსებში-დანართი 3

**9. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი**



კურს დამთავრებულს ენიჭება სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

**10. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება**

„საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – პროფესიულ კოლეჯს „ოპიზარი“ აქვს უფლება გასცეს როფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტი სასწავლებლის „შინაგანა წესის“ და „სასწავლო პროცესის მარეგულირებელი წესის“ მიხედვით, რომელიცემყარება: „კანონი პროფესიული განათლების შესახებ“ 2007 წ.

**11. ადამიანური რესურსი--დანართი 4**

#	პედაგოგი	სასწავლო კურსი	კვალიფიკაცია
1	ინასარიძე ევა	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	ეკონომისტი
2	მელიქიშვილი ნაირა	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	ინჟინერ სისტემოტექნიკოსი
3	აკოფაშვილი ფიქრია	უცხო ენა (ინგლისური)	ბაკალავრი ინგლისური ენის პედაგოგი
4	გელაშვილი ნანა	სანიტარულ ჰიგიენური ნორმები და უსაფრთხოება	ქიმიკოსი
5	გელაშვილი ნანა	სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	ქიმიკოსი
6	კაკოშვილი ლიანა	სასურსათო პროდუქტების წარმოების მანქანა დანადგარები	ინჟინერ-ტექნოლოგი
7	კაკოშვილი ლიანა	ტექნო-ქიმიური კონტროლი	ინჟინერ-ტექნოლოგი
8	გელაშვილი ნანა	სასწავლო პრაქტიკა	ქიმიკოსი
	გელაშვილი ნანა	საწარმოო პრაქტიკა	ქიმიკოსი

**12. მატერიალური რესურსი:**

პროგრამის სასწავლო პრაქტიკის გავლა ხდება სასწავლებლის ბაზაზე არსებული ლაბორატორიის მატერიალურ-ტექნიკური აღჭურვილობით-დანართი 5

პროგრამის განხორციელებას ხელს უწყობს ბიბლიოთეკის წიგნადი ფონდი, სადაც არსებობს პროგრამის შესაბამისი ლიტერატურა.

საწარმოო პრაქტიკის გავლა სხვადასხვა საწარმოში და ორგანიზაციებში სადაც გაფორმებულია მემორანდუმები. (არსებობს მემორანდუმები)-დანართი 6

საგანმანათლებლო დაწესებულება: სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“

